

17. DOKLADNI LIST

k 17. listu Novic. 1850.

Kdor želi, kako oznanilo v *dokladni list* natisniti in Novicam perdjati, plača za vsako verstico z navadnimi srednjimi čerkami 4 kr., če oznanilo le *enkrat* natisniti da; *dvakrat* 5 kr. *trikrat* pa 6 kr. J. Blaznik.

Mnogoverstne oznanila.

(58.)

Oznanilo

(1)

Pri J. Blazniku, bukvtiskarji v Ljubljani na bregu pod hiš. štv. 190, so v njegovi lastni založbi ravno zde v novim pravopisu na svetlo prišle in se dobivajo tudi pri gosp. bukvarjih: v Celji pri Geigerji, v Marburgu pri Ferlincu in v Novim mestu pri Wepusteku:

N o v e

KUHARSKE BUKVE

ali

NAUK,

nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti.

Veljajo nevezane 36 kr., terdo vezane pa 45 kr.

Te bukve, ki jih je néka slovita kuharica na Dunaji zložila, so se v nemškem jeziku že osemkrat natisnile. Ker pa razun Vodnikovih, ki so pa za sedajne čase zlo pomanjkljive, nimamo nobenih družih v slovenskim jeziku pisanih kuharskih bukev, je imenovana založba pohvaljene Dunajske kuharske bukve na slovensko prestaviti dala. Nadjati se je, de bodo te bukve vsim ženam in dekletam všeč, ker je obširnemu obsegu raznih jedil še 200 jedilnih listkov perdjanih za mesne in postne dni, za letne čase, za navadne in posebno imenitne kosila in večerje. Obseg bukev pa je na 214 stranéh v osmerki sledeč:

64 raznih mesnih žup.

Bela župa. — Jetera župa. — Jetera župa, drugačna. — Precejena župa (ži). — Rumena župa. — Rajž na rumeni župi. — Pemska župa. — Francoska župa. — Zelišnata župa. — Zarumenjena močnata župa. — Jajčni ješprenj. — Cesarjev ješprenj. — Kruhova župa. — Ocverti kruh na župi. — Razžverkljani kruh na župi (panad). — Telečje na župi (ragu). — Lovska župa. — Možganova župa. — Možganova župa, drugačna. — Razsekljanje na župi. — Vranična župa. — Gres na župi. — Zeleni rezanci na župi. — Korenje na župi. — Kukmaki na župi. — Cvetni ohrovt na župi. — Špargelna župa. — Repna župa z racami. — Moknati mlinci (fancel). — Gresovi mlinci. — Žemljevi mlinci. — Smetenovi mlinci. — Pljučni štrukli. — Jeterni cmoki. — Jeterni cmoki, drugačni. — Jeterni mlinci. — Špehovi cmoki. — Špehovi cmoki, drugačni. — Gresovi cmoki. — Žemljevi cmoki. — Žemljevi cmoki, drugačni. — Poparjeni gresovi cmoki. — Poparjeni gresovi cmoki, drugačni. — Kalafuki (šlikrofi). — Mozgova župa. — Mozgovci cmoki. — Možganova zavezana potica (ajnbund). — Žemljeva zavezana potica. — Mesna zavezana potica. — Moknati cmočki (noken). — Gresovi cmočki. — Krompirjevi cmočki. — Perutnina drobnjava na župi. — Dušeni rajž z jagnjičevim stegnam. — Vampi na župi. — Rakova župa. — Župa za popotovanje. — Mesna žolca (aspik). — Rujava močna župa. — Kurja župa. — Zelišna župa z zgubljenimi jajci. —

Razsekljanje na župi, drugačno. — Grahova župa po francosko. — Zmešana župa.

34 raznih postnih žup.

Prežgana župa. — Cotasta župa. — Mlečna župa. — Mlečna župa, drugačna. — Smetenova župa. — Mlečna župa z rajževimi cmoki. — Soknata župa ob postnih dnevih. — Čokoladna župa. — Ponarejena čokoladna župa. — Vinska župa. — Volova župa. — Grahova župa z ocvertim graham. — Bobova (fižolova) župa. — Lečnata župa. — Gobe na župi. — Gobe v ješprenji. — Žabe v špargelnovi župi. — Zelenova župa. — Krompirjeva župa, drugačna. — Pemska župa. — Ledična župa. — Ponarejena goveja župa. — Ponarejena goveja župa, drugačna. — Karpovo mleko. — Rakova župa. — Šukji cmoki. — Stolčena šukja župa. — Žabe na župi. — Mandelnovi cmoki na mlečni župi. — Spenjena župa. — Župa iz slabe moke. — Župa iz lepe moke. — Zarumenjena gresova župa

Goveje meso na 27 viš perpraviti.

Goveje meso spod žerjavce (a la brez). — Dušeno (dinstano) goveje meso (bef a la mod). — Dušeno goveje meso drugačno. — Dušena pljučna pečenka (prata). — Pljučna pečenka po dunajsko. — Pljučna pečenka po angleško. — Moštova pečenka. — Angleška pečenka. — Merzla govedina. — Merzlo telečje meso. — Pražole (rostbraten). — Dušene (dinstane) pražole. — Pražole s polivko (zosam). — Nadevane pražole. — Ocverte pražole. — Govedina po angleško (befstek). — Govedina po angleško, drugači. — Govedina po ogersko (gulaš). — Goveje meso v svalkih (ruljeten). — Volovski rep. — Volovski jezik v polski polivki (zosu) — Volovski jezik v sardeljini polivki. — Suh jezik. — Jezik na roši pečen. — Nadevani volovski jezik. — Suho meso. — Kaj se govedini perdá.

34 raznih polivk (zosi).

Sardeljina polivka. — Merzla sardeljina polivka. — Kaparna polivka. — Čebulova polivka. — Polivka z zeleno čebulo. — Paradižnikova polivka. — Kukmakova ali jurčkova polivka. — Kukmakova polivka, drugačna. — Polivka iz šalotne čebule. — Koprova (dilj) polivka. — Mandelnov hren. — Česnjevi hren. — Jesihov hren. — Gorak žemljevi hren. — Merzel žemljevi hren. — Krompirjev hren. — Drobnjakov hren. — Zelen hren. — Kislična polivka. — Kislična polivka, drugačna. — Školjčna (mišel) polivka. — Jajčničeva (trifel) polivka. — Maslena polivka. — Rujava polivka. — Kumarčna polivka. — Zelena polivka. — Čista polivka (konsomé). — Goževa (hečepeč) polivka per divjašini. — Pečenka polivka. — Slanična (arenkova) polivka. — Sardeljino maslo. — Merzel mandelnov hren. — Jabelčen hren. — Vrančna polivka. — Gorka krompirjeva polivka.

49 raznih zelnatih jedil.

Kuhana bendiba. — Solata s zelenim graham. — Špehova solata. — Namašena solata. — Špinača. — Špinača s kislico. — Dušeno (dinstano) kislo zelje. — Dušeno opresno zelje. — Višnjevo zelje. — Prežgano opresno zelje. — Zelnata solata. — Ikreno zelje. — Nadevano zelje. — Zvernjeni ohrovt. — Dušen ohrovt. — Nadevan ohrovt. — Višnjev ohrovt s kostanjem. — Špargelnov ohrovt (sprosenkol). — Dušene kolerabe. — Prežgane kolerabe. — Namašene kolerabe. — Cvetni ohrovt (karviol) s srovim maslam. — Cvetni ohrovt z masleno polivko. — Višnjev cvetni ohrovt (laške brokole). — Ocvert cvetni ohrovt. —

Cvetni ohrovt s parmezanskim siram. — Špargelni s sro-
vim maslam. — Špargelni z masleno polivko. — Špargel-
nov grah. — Dušena repa. — Prežgana repa. — Dušeno
korenje. — Zmešana repa in korenje. — Artičoke s zelenim
graham. — Nadevane artičoke. — Zelen grah. — Cukren
grah. — Panski grah. — Grah z rezanci (nudelni). — Pre-
tlačeni grah (biré). — Dušen zelen fižol. — Prežgan ze-
len fižol. — Suh fižol. — Ocvert krompir (šmorn). Dušen
krompir. — Krompir z majeronam. — Namašen krompir.
— Pretlačen krompir (biré). — Cvetni ohrovt s parmezan-
skim siram, drugačin.

14 raznih viš jajčne jedila perpraviti.

Vmehko kuhane jajca. — Jajca v maslu. — Ocverte
jajca. — Nadevane jajca. — Usedene jajca. — Jajčno
cvertje. — Narašene jajca. — Jajčna potica (omelet). —
Jajčni blekici. — Vmešane jajca. — Jajca v rujavim sro-
vim maslu. — Jajca v kislični polivki. — Jajca z gorčico
(ženofam). — Mešane jajca s špargelni.

49 raznih brodetov (mesnina v soku, ajmoht).

Navadni telečji brodet. — Zelen grah v telečjim
brodetu. — Telečja glava v soku. — Telečji drob v beli
polivki. — Telečje meso v limonovi polivki. — Telečje me-
so z rajžem. — Narezano telečje meso v soku. — Du-
šene (dinstane) telečje persi. — Podlečeni telečji kosci
(frikando). — Nadevano telečje meso. — Jagnjičevi pre-
žolci s smerčiki (mavrohi). — Jagnjičevo bedro s ku-
marami. — Dušeno (dinstano) koštrunovo bedro. — Ko-
štrunovo bedro v paradižnikovi polivki. — Koštrunovo be-
dro kakor sernovo bedro. — Volovski možgani z ostri-
gami. — Bela mesna mešanca (ragu). — Mešanca (ragu)
iz jelenovih ušes in jezika. — Jurji v mešanci iz tele-
čjiga mesa. — Mešanca iz divjačine. — Mešanca iz ko-
punov ali pečenih pišet. — Mešanca iz pečenih golobov.
— Mešanca iz gosje ali račje drobnjave. — Pišeta s smer-
čiki (mavrohi). — Zrezane pišeta v soku (frikasirane)
Pišeta z rajžem. — Hitro skuhanje pišeta. — Hitro sku-
hanje pišeta z mešanco (ragu). — Lešterke (hostne jere-
bice) v žolci. — Petelinovi grebeni v soku — Kopuni z
ostrigami. — Kopun v žolci. — Kopun s školjkami (mi-
šelni). — Kopun kot divjašina perpravljen. — Kopun v leči.
— Kopun v sardeljini polivki. — Škerjanci nad rošem pe-
čeni. — Dušeni (dinstani) golobje. — Golobje v kervi. —
V soparci zmečeni (temfani) golobje. — Golobje v leči.
— Dušeno (dinstano) jelenovo meso. — Kako se meso
divjiga prešiča kuha. — Divjiga prešiča meso v brinovi
polivki. — Kako se glava divjiga prešiča perpravi. —
Jagnjičevo meso s špinačo in špargelni. — Svinjina v
svalkih (ruljeten). — Namašene pišeta.

39 vmésnih jedil.

Narezane žemlje. — Možgani na narezanih žemljah.
— Ocverti telečji možgani. — Nadevane narezane žemlje.
— Telečje rebrica nad rošem pečene (kotleten). — Ravno
tiste v limonovim soku. — Telečje rebrica s smeteno
in sardeljami. — Telečje rebrica v popirji. — Kupčiki iz
ocvertiga telečjiga mesa (frikandeljen). — Narezano te-
lečje meso. — Telečji kos (šnicel). — Dušen (dinstan)
telečji kos. — Praženi telečji možgani. — Ocverte telečje
noge. — Ocvert telečji hrustanec. — Narezano koštrunovo
meso. — Koštrunove rebrica nad rošem pečene. — Pod-
lečene koštrunove rebrica. — Pečene jagnjičeve glave. —
Ocverte jagnjičeve glave. — Ocvert jagnjičevo meso —
Ledjina pečenka (prata). — Pražole (rostbraten) s sme-
teno in sardeljami. — Hitro meso. — Ocverte svinjske
obisti (ledice). — Svinjske obisti v polivki. — Svinjske
rebrica. — Kuhana prešičeva glava. — Kuhan prasec. —
Pražene gosje jetra. — Podlečene gosje jetra. — Ocverte
gosje jetra. — Gosje jetra v žolci. — Kako se ptički peko. —
Pečene brinovke. — Pečeni kljunači (šnefi). — Kljunaček.
— Pljučna mešta. — Pljučna mešta, drugačna. — Pav-

ljanske klobase. — Mesene klobasice brez čev. — Pretla-
čena mesnina (bešamel).

Gobe na 12 raznih viš perpraviti.

Dušeni (dinstani) kukmaki. — Namašeni kukmaki.
— Kukmaki v limonovi polivki. — Jurji s smeteno. —
Jurji s zelenim peteršiljem. — Srovojedke. — Srovojedke
z zelenim peteršiljem. — Srovojedke s smeteno. — Golo-
bice s zelenim peteršiljem. — Jajčnice (trifel). — Smer-
čiki (mavrohi). — Nadevani smerčiki.

128 raznih moknatih jedil.

Zabeljeni rezanci (nudelni). — Dušeni rezanci. —
Prepečenčni rezanci (biškotni nudelni). — Krompirjevi re-
zanci, drugačni. — Sirovi rezanci. — Vzdignjeni sirovi
rezanci. — Rezanci iz otročjiga kuhanja. — Rezančne klo-
basice. — Rezančne klobasice, drugačne. — Makaroni z
gnjatjo. — Makaroni s parmezanskim siram. — Pajerski
drožni rezanci (nudelni). — Zlati rezanci (nudelni). —
Zabeljeni cvečiki. — Cvečiki s smeteno. — Smetenov štru-
kel. — Kuhani gresovi štrukli. — Pečeni gresov štrukel.
— Krompirjevi štrukli. — Rajžev štrukel. — Špinačev
štrukel. — Špinačeve klobasice. — Ohrovtov štrukel. —
Rakov štrukel. — Mandelnov štrukel. — Sirov štrukel. —
Jabelčni štrukel. — Tiroljski štrukel. — Tiroljski štrukel z
mandelni namašen. — Makov štrukel. — Tiroljski štrukel
iz masleniga testa. — Moknati cmočki na mleku. — Gresovi
cmočki na mleku. — Moknato praženje (šmorn). — Žem-
ljevo praženje. — Gresovo praženje. — Gresovo praženje,
drugačno. — Žganci. — Krompirjevi žganci. — Gnjatni
blekici. — Gnjatni blekici, drugačni. — Krompir z gnjatjo.
— Rajž na mleku. — Dušen (dinstan) rajž. — Gnjatni
rajž. — Pisan rajž. — Rajževo kuhanje (meridon). —
Rajževo kuhanje z mešanco (ragu). — Rakovo kuhanje.
— Mlečni gres. — Otroče kuhanje (koh). — Otroče ku-
hanje s količki (šmangerlkoh). — Vinsko kuhanje. —
Spenjeno marelčno kuhanje. — Malinčno kuhanje. — Ku-
hanje iz rudečih jagod. — Jabelčno kuhanje. — Sirovo ku-
hanje. — Mandelnovo kuhanje. — Mozgovo kuhanje. —
Mozgovo kuhanje, drugačno. — Narašena pretlačena mes-
nina (bešamelj-avflavf) z malinčnim vinam. — Narašeno
otročje kuhanje. — Limonovo narašenje. — Pomarančno
narašenje. — Narašen gres. — Kifelčno kuhanje. — Na-
rašeno srovo maslo. — Narašeno krompirjevo kuhanje. —
Narašeno čokoladno kuhanje. — Čokoladno kuhanje, dru-
gačno. — Žemljevo angleški cmok (puding). — Pečeni
angleški cmok. — Goreči angleški cmok. — Podnevni in
ponočni angleški cmok. — Mandelnov angleški cmok. —
Plameči angleški cmok. — Masleno testo. — Maslene ali
genueške poštetice. — Mehko ali poštetno testo. — Ma-
slena pošteta. — Pošteta z ostrigami. — Pošteta z zaj-
cam. — Pošteta z volovskim repam. — Španske jabelka.
— Oblečene jabelka. — Očalni krafelci. — Prevezani krofi.
— Prevezani krofi, drugačni. — Tepežni krof. — Ključni
krafelci. — Pustni krofi. — Pustni krofi, drugačni. —
Brizgani krofi. — Brizgani krofi z mlekam. — Železni
krofi. — Železni krofi, drugačni. — Snežne kepe. —
Šartel. — Šartel s smeteno. — Cesarjev šartel. — Nade-
vani bandelci. — Drožni bandelci. — Pečeni mandelni v
maslenim testu. — Mandelnove berljuznice. — Mandel-
nove berljuznice, drugačne. — Masleni kosci (šnite). —
Masleni kosci z mandelni. — Kolači. — Kolači, drugačni.
— Drožne potičice. — Višnjeva potica. — Mešana viš-
njeva potica. — Česnjeva potica. — Česnjeva potica, dru-
gačna. — Krompirjeva potica. — Cukrene štravbe. —
Osnjak. — Francoski kruh (brioš). — Rakove žemlje. —
Cesarjevi kifelci. — Čespljevi cmoki. — Drožni kifelci. —
Skoblanje. — Panski kolači. — Štrukel iz vinskih jagod.
— Pošteta iz gosjih jeter. — Ribja pošteta.

39 raznih pečenin.

Telečje stegno. — Telečja obistna pečenka. — Pe-

čen jagnjičev herbet (zajic). — Pečene jagnjičeve persi. — Pečeno koštrunovo stegno. — Pečeni svinjski herbet. — Pečeni prasec. — Pečeni golobje. — Namašeni golobje. — Pečene pišeta. — Ocverte pišeta. — Namašene pišeta. — Pečeni kopun. — Kopun z ostrigami. — Pečena raca. — Pečena potopivka. — Pečena gos. — Pečeni puran. — Namašeni puran. — Pečene jerebice. — Pečeni kljunači. — Pečene lešterke. — Pečene lešterke s smeteno. — Pečene liske. — Pečeni rušovci. — Pečeni divji petelin. — Pečena snežnica (beli jereb). — Pečene prepelice. — Pečene divje race. — Pečeni zajic. — Pečeni zajic s smeteno. — Pečeni bažan. — Pečeno sernovo stegno. — Pečeni sernov herbt. — Pečeno stegno divje koze. — Pečeni jelenov kosc per repu. — Jagnjičeve persi z rakovimi vratovi namašene. — Koštrunovo bedro po angleško. — Pečeni svinjski herbet, drugačin.

29 raznih solat.

Glavna solata. — Bendiba ali vezna solata. — Ko-drasta solata, cikorija, kreša. — Kumare. — Zelen fižol. — Koreninčna solata. — Cvetni ohrovt (karviol). — Špargelnova solata. — Slanična (arenkova) solata. — Sardeljina solata. — Polževa solata. — Laška solata. — Laška solata v žolci. — Namašene jabelka. — Ocverti jabelčni kerhlji. — Mošancgarji v žolci. — Jabelka v žolci, drugacne. — Hruševa solata. — Kutnjina solata. — Srove slive. — Suhe slive. — Dušene (dinstane) slive. — Ocverte slive. — Dušeni (dinstani) bezeg. — Pomarančna solata. — Georginčna solata. — Zelnata solata. — Krompirjeva solata. — Zelenova solata.

Ribe na 53 raznih viš perpraviti.

Ocverti karp. — Obarjeni karp. — Karp po pemsko. — Karp v žolci. — Karp v črni polivki (zosu). — Višnjev karp. — Okisani karp. — Ocverti kapči. — Ocverta šuka. — Pečena šuka. — Dušena (dinstana) šuka. — Obarjena šuka. — Šuka nad rošem pečena. — Okisana šuka. — Višnjeva šuka. — Šuka s srovim maslam in peteršiljem. — Šuka s sardeljami in limonami. — Nadevana šuka. — Pečeni viz. — Obarjeni viz. — Pečeni som. — Pečene mreže v polivki (zosu). — Obarjeni ostrež. — Ocverti ostrež. — Obarjeni šilj. — Pečena jegulja. — Višnjeva jegulja. — Piškurji v rudečim vinu. — Zlatoka. — Okisana zlatoka. — Višnjeve postervi. — Pečene postervi. — Slanice v popirji pečene (arenki). — Laberdan (nasoljeni kabeljar). — Kako se polenovka (stokfiš) namoči in perpravi. — Pečene ostrige. — Nadevane ostrige. — Kuhani raki. — Raki na vinu kuhani. — Raki v smeteni. — Pečeni raki v smeteni (krem). — Želve (šildkrote) s zelenim graham. — Kuhani polži. — Nadevani polži. — Ocverte žabe. — Žabe v soku. — Pečene ribe. — Postervi v žolci. — Kapči v masleni župi. — Nadevane slanice (arenki). — Ocverti raki. — Pečene suhe slanice. — Suhe slanice z rumam pečene.

24 raznih tort.

Mandelnova torta. — Limonova pa mandelnova torta. — Čokoladna torta. — Linska torta. — Mešana linska torta. — Prepečenčna (biškotna) torta. — Kruhova torta. — Kruhova torta, drugačna. — Kruhova torta, drugačna. — Drožna torta. — Karmelitarška torta. — Višnjeva torta. — Drobljiva torta. — Peskasta torta. — Otrobna torta. — Torta iz cukreniga kruha (marcipana). — Zelena torta. — Maslena torta. — Španjska torta. — Pomarančna torta. — Cesarjeva torta. — Krompirjeva torta. — Štulasta torta. — Francoska torta.

18 raznih žolc.

Bela žolca (blang-manžé). — Bela žolca, drugačna. — Bela žolca z mlekom. — Bela žolca s čokolado. — Bela žolca s kofetovim duham. — Mleko v časah. — Višnjeva žolca. — Malinčna žolca. — Limonova žolca. —

Mošancgarjeva žolca. — Vinska žolca. — Tokajska žolca. — Punševa žolca. — Čokoladna žolca. — Kofetova žolca. — Vinska žolca z rumam. — Bela žolca z jabelki. — Svinjska žolca.

53 raznih pekari.

Cukreno testo. — Prepečenki (biškoti). — Prepečeni bandelci. — Prepečeni loki (pegni). — Čokoladni prepečenki. — Ocverti mandelni. — Ocverti madelni, drugačni. — Mandelnovi kolači. — Mandelnovi bandelci. — Mandelnovi oblatti. — Mandelnovi kupčiki. — Marelčni prepečenki (biškoti). — Mandelnov loki (pegni). — Snežni mandelnovi loki. — Mehki loki. — Ocverti loki. — Janeževe prestice. — Janežev kruh. — Škofov kruh. — Limonovo ocvertje. — Sladki (cimetov) kruh. — Cmokov kruh. — Moskovitarski kruh. — Kmečki krofi. — Kmečki krafelci. — Cevni krofi. — Limonovi krafelci. — Masleni krafelci. — Dišavni oblatti. — Cukreni kruh (marcipan). — Cukernina. — Suhar (cvibak). — Cukreni venci. — Španski vetrovi. — Sladki hlebčiki. — Grenki hlebčiki. — Lubje (holipen). — Cukreno janeževo zernje. — Dišavni blekici. — Prepečeni suhar. — Domači suhar. — Tiroljski krafelci. — Janeževi klobučki. — Milanski krofi. — Nunski krafelci. — Cukreno grozdice. — Cukreni kostanj. — Cukrene kvarte. — Suho testo. — Mandelnovi kušljeji. — Medenina. — Cesarjevi krafelci. — Muskacončiki.

15 raznih spenjenih jedil (krem.)

Nevestna župa (šodó). — Spenjeno mleko. — Spenjeno mleko s kofetovim duham. — Sladka smetena. — Vaniljina smetena. — Čokoladna smetena. — Jagodova smetena. — Čajeva smetena. — Kofetova smetena. — Koriandrova smetena. — Limonova smetena. — Žgana smetena. — Spenjeni vinski cmočki. — Spenjeni mlečni cmočki. — Mandelnov sir.

14 raznih zmerzlin.

Cukrena zmerzlina. — Mlečna zmerzlina. — Maslena zmerzlina. — Kofetova zmerzlina. — Čokoladna zmerzlina. — Limonova zmerzlina. — Češminjeva zmerzlina. — Češnjeva zmerzlina. — Marelčna zmerzlina. — Malinčna zmerzlina. — Jagodova zmerzlina. — Pomarančna zmerzlina. — Višnjeva zmerzlina. — Ananaževa zmerzlina.

35 nauk, kako sadje vkuhati, kisati in hraniti, in mnogotere sokove perpraviti.

Vkuhani bezeg. — Vkuhane marelce. — Vkuhano grozdice (ribezel). — Vkuhane malince. — Vkuhane češplje. — Vkuhane kutnje. — Vkuhane višnje. — Vkuhane ostrožence (agras). — Limonovi olupki v cukru hranjeni. — Muškatele v cukru hranjene. — Kumare hranjene. — Korenje hranjeno. — Zelen fižol hranjen. — Kukmaki okisani. — Pesa okisana. — Sadje spravljeno. — Češnje okisane. — Kumare okisane. — Kutnarski sir. — Solata iz razniga sadja. — Gorčica (ženof). — Korenjev sok. — Malinčni sok. — Višnjev sok. — Grozdicev sok. — Punšev sok. — Vijolčni sok. — Murbni sok. — Mošancgarjev sok. — Sok breskevna cvetja. — Jagodov sok. — Zelnica. — Malinčni, višnjev in bertramski jesih. — Višnje v jesihu. — Kumarce po ogersko okisane.

Razne klobase.

Mesene klobasice. — Kervave klobase. — Jeterne klobase. — Ribje klobase

Nekoliko besedi od cukra.

Kako se cukar čisti. — Kako se cukar kuha. — Na kaj je per vkuhanji gledati treba.

28 razne vkuhanja (solzni).

Vkuhanje iz višnjeviga grozdja. — Vkuhanje iz kutinj. — Vkuhanje iz zlatorumenih kosmačev. — Vkuhanje iz goževih hrušic (hečepeč). — Vkuhanje iz goževih hrušic, drugačno. — Češpljevo vkuhanje. — Češpljevo vku-

hanje drugačno. — Vkuhanje kutnje. — Vkuhanje iz pomarančniga soka. — Limonovo vkuhanje. — Breskevno vkuhanje. — Vkuhanje iz renklodiških sliv. — Vkuhanje iz pomarančniga cvetka. — Jagodovo vkuhanje. — Marelčno vkuhanje. — Marelčno vkuhanje, drugačno. — Česnjevo vkuhanje. — Nešpljarčno vkuhanje. — Vkuhanje iz pomarančniga lupka. — Vkuhanje iz limonoviga lupka. — Višnjevo vkuhanje. — Malinčno vkuhanje. — Hruševno vkuhanje. — Čespljevo vkuhanje, drugačno. — Česnjevo vkuhanje. — Jabelčno vkuhanje. — Jabelčno vkuhanje, drugačno. — Bezgovno vkuhanje.

V cukru kuhano sadje.

Česnje in višnje.

Vkuhanje višnje. — Vkuhanje česnje in višnje. — Vkuhanje cele španske višnje. — Vkuhanje česnje. — Vkuhanje višnje, drugači. — Vkuhanje višnje, drugači.

Slive.

Vkuhanje zelene česplje. — Olupljene česplje. — Vkuhanje česplje. — Vkuhanje česplje, drugači. — Renklodiške slive. — Vkuhanje slive, drugači. — Vkuhanje slive, drugači. — Slive po angleško vkuhanje.

Marelce.

Marelčni kerhlji. — Vkuhanje marelce. — Vkuhanje marelce, drugači. — Zelene marelce. — Vkuhanje marelce, drugači. — Marelčni sir. — Vkuhanje marelce, drugači.

Grozdiče, ostrožence (agras) in drenulje.

Vkuhanje grozdiče. — Vkuhanje drenulje. — Vkuhanje ostrožence. — Vkuhanje ostrožence, drugači. — Močnik iz ostroženc. — Vkuhanje drenulje, drugači. — Vkuhanje grozdiče, drugači.

Pomaranče in limone.

Vkuhanje drobne zelene pomaranče. — Vkuhanje limonove in pomarančne lupine. — Vkuhanje limonovi olupki. — Vkuhanje limone. — Vkuhanje pomaranče. — Drobne zelene pomaranče. — Vkuhanje pomaranče, drugači. — Vkuhanje limone.

Breskve.

Vkuhanje breskve. — Vkuhanje breskve, drugači. — Vkuhanje breskve, drugači.

Kutnje.

Vkuhanje kutnjini kerhlji. — Vkuhanje kutnarce, drugači. — Vkuhanje kutnarce, drugači. — Kutnjini kerhlji, drugači. — Vkuhanje kutnje, drugači. — Vkuhanje kutnje, drugači.

13 viš, kako se sadje hrani.

Kutnje. — Španske višnje. — Okisane višnje. — Jagode v vinu hranjene. — Višnje hranjene. — Jagode hranjene, drugači. — Česnje in višnje, hranjene. — Višnje v medu hranjene. — Dinje. — Česminje. — Murbe. — Ostrožence (agras). — Česplje.

20 viš sokovi perpraviti.

Murbni sok. — Hrušev sok. — Murbni sok z jesiham. — Grozdičev sok. — Jabelčni sok. — Višnjevi sok. — Pomarančni sok. — Višnjevi sok z jesiham. — Jagodov sok. — Vinskih jagod sok. — Česnjevi sok, drugačni. — Malinčni sok z jesiham. — Malinčni sok brez jesiha. — Mešani sok. — Borovnični sok. — Limonov sok. — Bezgov sok. — Grozdičev sok po francosko. — Kutnjini sok. — Limonov sok brez cukra.

Sadje v žganji po francosko.

Renklodiške slive v žganji. — Marelce v žganji. — Slive, renklodiške slive v žganji. — Česnje in višnje v žganji. — Breskve v žganji. — Grozdje.

Cukreno sadje.

Cukreni limonovi in pomarančni olupki. — Cukreni mandelni. — Cukreni orehi. — Cukreno grozdje. — Cukrene pistacije.

(59.)

(1)

Narcenejši slovenski lepopisni izgledi.

Več, med drugim tudi prav olikanih lepopisnih izgledov je pretekli dve léti v slovenskim jeziku na svetlo prišlo, ki so vsi hvale vredni. Pa čez njih ceno se kupavci pertožijo, de je visoka in le malo učencov si enih ali drugih kupi, in so tako brez pripomočkov, se pisanja dobro privaditi.

Pri meni se pa vsim, ki se hočejo v zdaj navadnim slovenskim pravopisnim lepopisu vaditi, po tako nizki ceni, kakoršne do zdaj še ni bilo, 12 pravilnih predpisov, kakoršni se le iz umetnovredene gosp. Blaznikove kamnotiskarnice pričakovati zamorejo, ponuja. Sostavljeni so prav po vadbinskem redu (methodisch). Besede so vse v slovenskim duhu složene. — Primirni so za šole na Slovenskim tako dobro v mestih, kakor na kmetih — in tudi za tiste, ki so že šole zapustili, pa se hočejo še doma naprej vaditi; in clo za tiste, ki niso nikolj v šolo hodili, pa se vunder hočejo pisati naučiti.

12 predpisov velja le 4 krajcarje — torej pol menj, kakor so do zdaj nar cenejši veljali.

Kdor jih pa vzame ene bukve, to je 24 iztisov, jih pa dobí clo za 1 gold. in 12 kraje.

Leopold Kremžar,

bukvovez na starim tergu blizo čevljarskiga mosta.

(55.)

Oznanilo.

(2)

Pravica jednoga tesarskega meštra (Zimmermeister) se v tergu Ljutomer (Luttenberg) podeli.

Kdor jo hoče dobiti, mora tesarsko delo razumeti, osnove hramov načrtati, potroške za njih sostavljenje prevdariti znati, slovenskiga jezika vaje in dobrega zadržanja biti.

Prošnje s totemi svedočbami se morajo do 15. velkega travna (maja) predložiti.

C. k. okrajno poglavarstvo v Ljutomeru
5. malega travna (aprila) 1850.

(54.)

(2)

Naročilo na nove, vsakimu kristjanu koristne bukve:

Pri zlahtnim *Ig. A. Klajnmajerju* se natiskujejo bukve pod naslednjim naslovom:

Razlaganje

keršanskiga katoljškiga nauka. Spisal *Andrej Albreht,*

prošt in fajmošter v Novim mestu, od kterih je I. del že na svetlo prišel, in je tudi na prodaj v Gorici pri Paternolitu, v Celji pri Geigerji, v Mariboru pri Leyrerji in Ferlincu, v Celjovcu pri zlaht. Klajnmajerju in Leonu, in tudi v drugih bukvarnicah v slovenskih deželah.

Imenovane bukve so v 6 delov razdeljene in bodo le v posameznih delih na svetlo hodile. Cele bodo obsegle kakih 80 — 90 pol, in bodo za tiste naročnike, ki se bodo ob enim na vsih 6 delov naročili, le 5 gold. veljale; posamezni deli se bodo pa z naprej plačilam zadnjiga po 1 gold. prejimali; ta naročba velja pa le do izdatbe 4 tga dela, po ti izdatbi bo cena precej na 6 gold. poskočila.

Téh